

№ ОПК-1	<p>Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях</p> <p>Б1.Б.6 Б1.Б.7 Б1.Б.11 Б1.Б.12 Б1.Б.13 Б1.Б.14 Б1.Б.18 Б1.Б.23 Б1.Б.25 Б1.Б.38 Б1.Б.39 Б1.Б.40 Б1.Б.41 Б1.Б.42 Б2.П.1 Б3.Д.1</p>	<p>Прикладная математика</p> <p>Физика</p> <p>Химия биогенных элементов и органических соединений</p> <p>Аналитическая, физическая и коллоидная химия</p> <p>Биохимия</p> <p>Основы биологии и микробиология пищевых продуктов</p> <p>Основы анатомии и физиологии</p> <p>Психология пищевого поведения</p> <p>Физико-химические процессы в технологиях обработки пищевых продуктов</p> <p>Основы иммунологии питания</p> <p>Клиническое питание хирургического больного</p> <p>Основы диетологии и нутрициологии</p> <p>Нейродиетология</p> <p>Особенности питания здоровых и больных детей</p> <p>Производственная практика (технологическая)</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
2 ОПК-2	<p>Б1.Б.6 Б1.Б.8 Б1.Б.29 Б1.Б.32 Б2.У.2 Б3.Д.1</p>	<p>Прикладная математика</p> <p>Информатика</p> <p>Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии</p> <p>Статистика в пищевой биотехнологии</p> <p>Учебная практика: научно-исследовательская работа</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
3 ОПК-3	<p>Б1.Б.22 Б1.Б.29 Б3.Д.1</p>	<p>Экономика в пищевой биотехнологии</p> <p>Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии</p> <p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
4 ОПК-4	<p>Б1.Б.16 Б1.Б.34</p>	<p>Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>Тепло- и хладотехника</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.35 Основы инженерных дисциплин Б1.Б.37 Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами Б1.Б.43 Проектирование и техническое обеспечение предприятий Б2.П.1 Производственная практика (технологическая) Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5 ОПК-5	<p>Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.14 Основы биологии и микробиологии пищевых продуктов Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.19 Введение в пищевую биотехнологию Б1.Б.37 Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами Б2.П.2 Преддипломная практика Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
6 ОПК-6	<p>Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.4 Менеджмент Б1.Б.9 Безопасность жизнедеятельности Б1.Б.10 Промышленная экология Б1.Б.17 Санитария и гигиена питания Б1.Б.33 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой биотехнологии Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
7 ОПК-7	<p>Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.Б.7 Физика Б1.Б.11 Химия биогенных элементов и органических соединений Б1.Б.12 Аналитическая, физическая и коллоидная химия Б1.Б.13 Биохимия Б1.Б.14 Основы биологии и микробиологии пищевых продуктов Б1.Б.24 Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов Б1.Б.36 Основы научных исследований в биотехнологии пищевых систем Б2.П.2 Преддипломная практика Б2.Н.1 Производственная практика: научно-исследовательская работа Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
8 ПК-1	<p>Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <ul style="list-style-type: none"> Б1.В.ОД.1 Технология пищевых добавок и биологически активных веществ Б1.В.ОД.2 Технология продукции функционального назначения

9	<p>ПК-2</p> <p>Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Б1.В.ОД.3 Логистика и маркетинг в пищевой биотехнологии Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем Б1.В.ОД.7 Охрана труда в пищевой биотехнологии Б1.В.ОД.9 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Б2.П.1 Производственная практика (технологическая) Б2.П.2 Преддипломная практика Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
10	<p>ПК-3</p> <p>Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Б1.В.ОД.1 Технология пищевых добавок и биологически активных веществ Б1.В.ОД.2 Технология продукции функционального назначения Б1.В.ОД.4 Биотехнология и технология продукции индустрии питания Б1.В.ОД.5 Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем Б1.В.ОД.8 Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания Б1.В.ОД.10 Технология пищевых дисперсных систем Б1.В.ДВ.1 Технология пребиотиков, пробиотиков и синбиотиков Б1.В.ДВ.1 Технология ферментных препаратов Б1.В.ДВ.3 Технологии получения пищевых ингредиентов Б1.В.ДВ.3 Технологии получения пищевого белка Б2.П.1 Производственная практика (технологическая) Б3.Д.1 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

11 УК-1	<p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>
<p>Б1.Б.3 Б1.Б.6 Б1.Б.28 Б2.У.1 Б2.У.2 Б3.Д.1</p>	<p>Философия Прикладная математика Социология Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика: научно-исследовательская работа Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
12 УК-2	<p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Б1.Б.15 Б1.Б.17 Б1.Б.20 Б1.В.ОД.7 Б3.Д.1</p>	<p>Обучение служением Санитария и гигиена питания Правоведение Охрана труда в пищевой биотехнологии Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
13 УК-3	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>
<p>Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б1.Б.28 Б3.Д.1</p>	<p>Психология Обучение служением Социология Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
14 УК-4	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
<p>Б1.Б.1 Б1.Б.26 Б3.Д.1</p>	<p>Иностранный язык Русский язык в профессиональной деятельности Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
15 УК-5	<p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
<p>Б1.Б.3 Б1.Б.27 Б1.Б.30 Б1.Б.31 Б3.Д.1</p>	<p>Философия Этикет в культуре гостеприимства и делового общения Основы российской государственности История России Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
16 УК-6	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>Б1.Б.5 Б1.Б.15 Б3.Д.1</p>	<p>Психология Обучение служением Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

17 УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.Б.21	Физическая культура и спорт
18 УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных действий
Б1.Б.2	Основы военной подготовки
Б1.Б.9	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.ОД.7	Охрана труда в пищевой биотехнологии
Б2.П.1	Производственная практика (технологическая)
Б2.П.2	Преддипломная практика
Б2.Н.1	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
19 УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Б1.Б.4	Менеджмент
Б1.Б.22	Экономика в пищевой биотехнологии
Б1.Б.32	Статистика в пищевой биотехнологии
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
20 УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Б1.Б.20	Правоведение
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Код

Наименование кафедры

1	Философии, гуманитарных наук и психологии
2	Экономики и управления здравоохранением и фармацевцией
3	Иностранных языков
4	Педагогики, образовательных технологий и профессиональной коммуникации
5	Физического воспитания
7	Общей биологии, фармакогнозии и ботаники
8	Микробиологии, вирусологии и иммунологии
9	Общей, биоорганической и фармацевтической химии
10	Биохимии и клинической лабораторной диагностики
11	Биофизики и цифровых технологий
12	Мобилизационной подготовки здравоохранения и медицины катастроф
13	Нормальной физиологии им. И.А. Чувского
19	Общей гигиены и экологии
21	Общественного здоровья и здравоохранения (с курсами правоведения, истории медиц)
25	Неврологии им. К.Н. Третьякова
36	Терапии, гастроэнтерологии и пульмонологии
38	Клинической иммунологии и аллергологии им. проф. Н.Г. Астафьевой
39	Русского и латинского языков
43	Профилактики детских болезней, детской эндокринологии и диабетологии
51	Факультетской хирургии и онкологии
76	Фармацевтической технологии и биотехнологии